



CONFIT D'OIGNONS

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'oignons jaunes
- 300 g de sucre semoule
- 6 à 8 c-à-s de miel
- 75 cl de vin rouge
- 8 c-à-s de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 1H45

TEMPS TOTAL : 2H15MN

PRÉPARATION

Eplucher les oignons puis les émincer finement.

Les mettre avec quelques cuil. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse.

Les faire cuire (environ 30mn) jusqu'à ce qu'ils soient translucides et tendres.

Ajouter le vin rouge, le vinaigre balsamique, le sucre, le miel, le sel et le poivre.

Remuer puis laisser cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide. les oignons vont se colorer de plus en plus au fil de la cuisson et prendre une jolie couleur caramel.

Bien remuer régulièrement.

Cuire à découvert pendant 45 min.

Une fois les oignons bien cuits mettre le confit bouillant dans des pots à confiture.

Les fermer et les retourner.

Excellent avec le foie gras.